

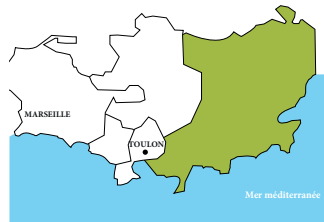


CLOS BLEU DE MER DE BERNARD MAGREZ

Le Clos Bleu de Mer, délicate parcelle dont les vignes sont méticuleusement cultivées, laisse en héritage à seulement 5000 bouteilles un subtil assemblage de rareté et d'audace. Il représente un authentique trésor, préservé avec soin des convoitises du monde.



APPELLATION



AOP Côte de Provence

NATURE DU SOL

Argileux et éboulis calcaires

ENCÉPAGEMENT



ASSEMBLAGE



■ 75% Cinsault
■ 25% Grenache

RENDEMENT ANNUEL



■ 25Hl/Ha

ACCORDS METS ET VINS



Poissons grillés,
plateau de fruits de mer

DÉGUSTATION

ŒIL

Robe rose pâle

NEZ

Notes de cerise et de fraise

BOUCHE

Minéral, vif et aromatique

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Viticulture raisonnée
- Travail des sols

VINIFICATION

- Fermentation à basse température en petites cuves inox
- Elevage sur lies fines pendant 2 mois